



In deze NieuwsFLITS!:

- Uitnodiging kerstdiner op 19 december



mededeling commissie reizen

Uitnodiging voor het kerstdiner op donderdag 19 december om 19:00 uur

Kerst is het gezelligheidsfeest bij uitstek. In de koude en donkere wintermaanden is het de ideale tijd om als familie en vrienden bij elkaar te zijn, samen te praten, samen te zingen, te eten en/of te drinken. Daarom wordt u uitgenodigd om op donderdag 19 december te komen dineren in het restaurant van Zalencentrum **De Graver**, Kerstroosstraat 20 in Valkenswaard. Het restaurant is open vanaf 18:30 uur. We gaan genieten van een ambachtelijk, met verse producten bereid culinair driegangendiner.

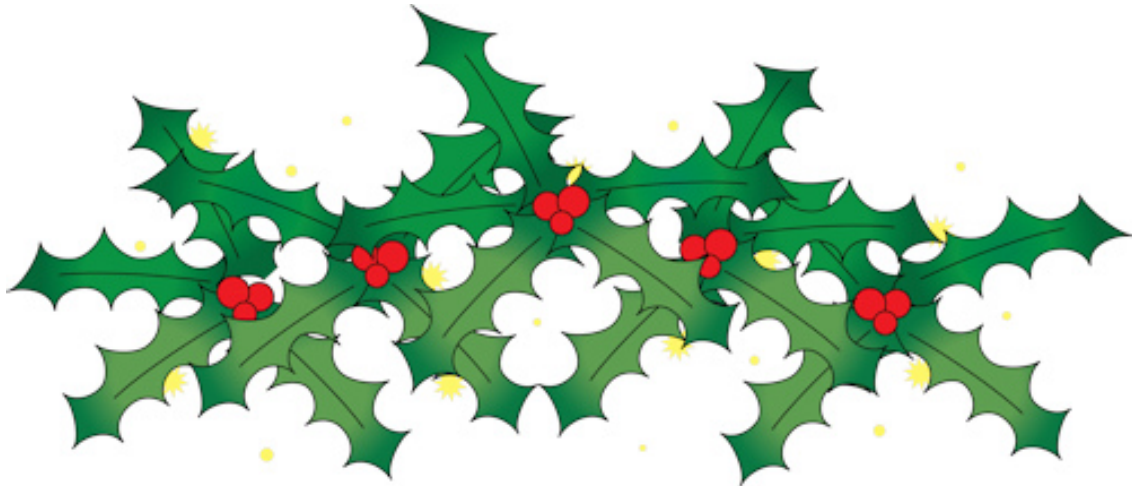
Kosten: € 40,- p.p. vanaf 45 personen, bij minder wordt er een toeslag berekend. Het diner is incl. een consumptie: bier / fris / wijn en een kop koffie of thee.

Aanmelden kan tot 4 december bij mevr. W. Balemans, bij voorkeur per e-mail: reizen@pvge-awv.nl of telefonisch 040-2213382.

Wilt u bij aanmelding aangeven of uw voorkeur uitgaat naar vis, vlees of vegetarisch?

Uw aanmelding is compleet als u het bedrag van € 40,-- heeft overgemaakt op rek.nr. NL 62 RABO 0155 7060 55 t.n.v. PVGE Aalst-Waalre-Valkenswaard onder vermelding van 'kerstdiner' + naam deelnemer(s) + uw voorkeur.

Wie heeft er een mooi kerstverhaal of gedicht dat tijdens het dineren voorgelezen of voorgedragen kan worden?



Dit kerstdiner is een **echte aanrader!**

Lees de lovende tekst uit de kroniek van vorig jaar:

"Op 14 december 2018 kwamen iets meer dan veertig mensen bij elkaar in De Graver in Valkenswaard voor een kerstdiner. Bij binnenkomst werden we ontvangen door de gastvrouw en organisatrice Will Balemans. Daarna kregen we een glaasje met bubbels en konden we aan een van de tafels gaan zitten, die voor zes of zeven personen gedekt waren. Er ontstond al direct een prettige sfeer en er werd volop geconverseerd met stemmige kerstmuziek op de achtergrond.

Het was een geweldig lekker diner. We startten met een zgn. groentetuintje, een klein bloempotje met een heerlijke pittige saus met daarin gestoken staaftjes komkommer, witlof en asperge. Na deze amuse kregen we een heerlijke coquille op een bedje met rettich. Het hoofdgerecht bestond uit of vlees of vis en was voortreffelijk bereid. Het diner werd afgesloten met een dessert, waarbij men kon kiezen uit tarte tartin of moelleux au chocolat. De activiteit is echt voor herhaling vatbaar. Opnieuw een goed initiatief van de gastvrouw."
